

CASA de MOURAZ Dão DOC BRANCO 2019



VITIGNI

Malvasia-Fina, Encruzado, Bical, Cerceal-Branco e altri vitigni autoctoni portoghesi (blend di 15 vitigni)

VITICOLTURA E VINIFICAZIONE

Prodotto da tipici vitigni autoctoni, coltivati ecologicamente nel completo rispetto del loro "terroir" di origine. Le uve sono prodotte in vigneti di circa 50 anni situati in MOURAZ, con suoli granitici ad una altitudine media di 400 mt. Dopo una rigorosa selezione, le uve sono trasportate in piccole ceste in cantina. Segue la pressatura e decantazione per 24 ore. La fermentazione naturale avviene in cisterne inox in circa sei settimane. Il vino poi stagiona sulle sue stesse fecce fini. E' un blend autoctono. Produzione totale: 15.000 bottiglie. Imbottigliato nell' agosto 2020

ANALISI

Gradazione alcolica: 12.1 % | Acidità totale: 7.13 g | PH: 3.28 | Zuccheri residui: 0.9 g

NOTE DI PROVA

Denota un colore dorato con riflessi color limone brillante. Al naso rivela aromi balsamici, con note di buccia di limone, melone, pera e rose. In bocca è fresco, minerale e corposo, con un finale molto prolungato e raffinato. Servire ad una temperatura di 12-14 °C. Delizioso con formaggio, pasta e vari piatti italiani, così come pesci grassi (merluzzo, salmone, tonno o polipo). Accompagna bene anche piatti di carne bianca.

PREMI

92 Punti – Sarah Ahmed in Decanter Magazine (Giugno 2018)

17 (20) Punti – Julia Harding in www.JancisRobinson.com

Bronzo - Decanter World Wine Awards 2014, Inghilterra
